14.064 Žemľovka s tvarohom a jablkami
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
vianočka	5,00	5,00	7,00	7,00	8,00	8,00	9,50	9,50
mlieko	8,00	8,00	10,00	10,00	12,00	12,00	14,00	14,00
tvaroh	5,00	5,00	6,00	6,00	7,50	7,50	8,50	8,50
maslo	1,20	1,20	1,60	1,60	1,80	1,80	2,00	2,00
soľ	0,05	0,05	0,08	0,08	0,10	0,10	0,10	0,10
vajcia	18	0,90	20	1,00	24	1,20	28	1,40
jablká	5,00	3,25	6,50	4,23	7,50	4,90	9,00	5,85
cukor práškový	1,80	1,80	2,00	2,00	2,30	2,30	2,60	2,60
hrozienka	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20	0,20	0,20
cukor vanilkový	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15
olej na plech	0,10	0,10	0,20	0,20	0,20	0,20	0,30	0,30
hmotnosť porcie v g	200		250		300		360	

Výrobný postup

Do teplého mlieka pridáme tretinu masla, tretinu rozšľahaných vajec, tretinu cukru. Zo zvyšku masla, cukru a žĺtkov vyšľaháme penu, do ktorej zašľaháme prelisovaný tvaroh, sneh z bielkov, vanilku a hrozienka. Vianočku nakrájame, ktoré namáčame v pripravenom mlieku a do vymasteného pekáča uložíme vrstvu vianočky, vrstvu tvarohu, vrstvu strúhaných jabĺk s cukrom a škoricou, prikryjeme plátkami vianočky namočenej v pripravenom mlieku. Upečieme. Pokrájame na štvorce a pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	2077	499	13,49	22,5	0,0	58,7	2,1	164,1	1,4	0,143	0,1	0,4	3,9	1,0
B	2695	647	17,03	29,8	0,0	75,3	2,9	205,6	1,8	0,179	0,2	0,5	5,1	1,3
C	3135	752	20,46	34,5	0,0	87,4	3,3	247,7	2,1	0,211	0,2	0,5	5,9	1,5

D	3637	873	23,70	39,9	0,0	101,7	3,9	286,8	2,5	0,239	0,2	0,6	7,0	1,8